

# RIS

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **69**
- SRM **68.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (76.7%)	80 %	5
Ziarno	Jęczmień palony	0.24 kg (3.3%)	55 %	985
Ziarno	Chocolate Malt (UK)	0.3 kg (4.2%)	73 %	887
Ziarno	Special B Castle	0.18 kg (2.5%)	70 %	350
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.35 kg (4.9%)	68 %	601
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.23 kg (3.2%)	81 %	6
Ziarno	Fawcett - Pale Chocolate	0.25 kg (3.5%)	71 %	600
Ziarno	Biscuit Malt	0.12 kg (1.7%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	100 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	118 ml	Fermentis